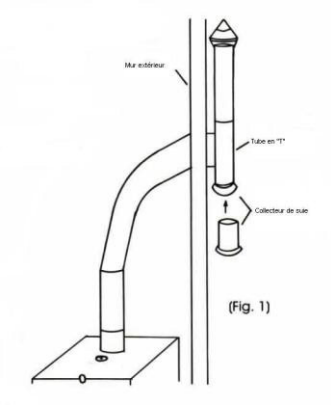
FOUR-MO SÀRL

FOURS À BOIS ARTISANAUX MOBILES
Bureau Maillefer 32 – 2000 Neuchâtel
Tél. 032 730 49 84 / 079 658 23 11
www.four-mo.ch

Mode d'emploi pour les fours à bois ARCURI

Installation du tuyau d'évacuation de la fumée 120



(Fig. 1)

À l'intérieur le four à bois doit être branché avec des tuyaux 120mm à la cheminée. Les tuyaux doivent être ramoné regulièrement.

La meilleure façon d'installer le tuyau d'évacuation de la fumée est présentée par Fig. 1.

À l'extérieur il suffit de brancher un tuyau de 50 cm au minimum.

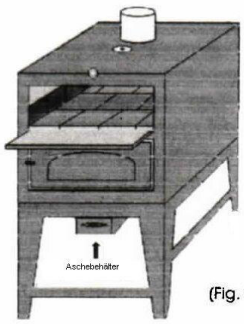
Avant la première utilisation du four

La toute première utilisation du four neuf sert uniquement au séchage des briques réfractaires et pour chasser toutes les odeurs.

- Allumer en utilisant peu de bois.
- Laisser la porte supérieure ouverte et fermer la porte inférieure.
- Faire fonctionner le four pendant environ 3 heures en s'assurant que la température ne dépasse pas 100°-150°C (contrôle du pyromètre).
- Après les 3 heures laisser le four ouvert pendant 12 heures.
- Le jour suivant, passer un chiffon humide sur les briques réfractaires.
  Maintenant votre four est prêt.

Important

- Température max. de la lampe intérieure est 300°C.
- Ne pas stocker du bois sous le four!
- Videz le tiroir à cendres (Fig. 2) de temps en temps.



(Fig. 2)

Conseils pour l'utilisation

Pain, tresse, pizza, etc. peuvent être cuits directement sur les briques réfractaires.
Mettez les briques sales avec la surface en bas dans la braise. Dès que les briques sont refroidies brossez légèrement la surface.
Mettez les plats résistants à la chaleur avec lasagne, gratins etc. directement sur les briques.

Températures idéales:
Pizza environ 250 – 280°C; pain environ 220 – 230°C; tresse environ 190 – 200°C; Pâtisserie environ 180°–200°C.